

Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
Бюджетное учреждение профессионального образо-
вания

«Междуреченский агропромышленный колледж»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РАЗРАБОТКИ ПО
УЧЕБНЫМ ДИСЦИПЛИНАМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ЦИКЛА**



Междуреченский, 2025

Рассмотрено и рекомендовано к изданию на заседании методического Совета колледжа (Протокол № 2, от 25 ноября 2025 г.)

Сборник методических разработок по учебным дисциплинам профессионального профиля / Н.Н. Лунина, Н.В.Вострецова , А.А. Деньгуб. – Междуреченский, 2025. – 96 с.

Сборник методических материалов призван систематизировать и обобщить опыт методической работы, повысить профессиональный уровень педагогов, оказать помощь в распространении педагогического опыта.

© Бюджетное учреждение профессионального образования «Междуреченский агропромышленный колледж», 2025

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	5
1. Технологическая карта занятия по учебной дисциплине профессионального цикла МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема: «Процессы приготовления дрожжевого теста и изделий из него» (Преподаватель: Улыбина Н.Г.).....	6
2. План-конспект занятия по учебной дисциплине профессионального цикла ОПЦ 02. Основа товароведения продовольственных товаров Тема: «Органолептическая оценка шоколада». (Преподаватель: Начметдинов Р. О.).....	14
3. План-конспект занятия по учебной дисциплине профессионального цикла «Основы проектной деятельности» Тема: «Введение. Проект. Особенности и структура проекта» (Преподаватель: Коробова Ю.А.).....	29
4. План-конспект занятия по учебной дисциплине профессионального цикла «Экологические основы природопользования». Тема: «Классификация отходов» (Преподаватель: Вострецова Н.В.).....	46
5. План-конспект занятия по учебной дисциплине профессионального цикла МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема: «Приготовление горячих блюд из рубленого мяса» (Преподаватель Мещерякова Д.М.).....	61

6. План-конспект занятия по учебной дисциплине профессионального цикла МДК.04.01 Теоретические и методические основы взаимодействия воспитателя с родителями (лицами их замещающие) детей и сотрудниками ДОО. 44.02.01 «Дошкольное образование» Тема: «Содержание и формы взаимодействия дошкольной организации с семьей» (Преподаватель: Мартемьянова С.В.).....	77
7.План-конспект занятия по учебной дисциплине профессионального цикла ОП.02 «Основы агрономии» по специальности 35.05.05 «Агрономия» (преподаватель: Бакланова Е.В.).....	91

ВВЕДЕНИЕ

Методическая деятельность педагогического работника направлена на проектирование, разработку и конструирование средств обучения, позволяющих осуществлять регуляцию обучающей и учебной деятельности по отдельному предмету или циклу учебных дисциплин. Педагогу важны публикации своих работ, чтобы поделиться своими разработками с коллегами, развивать свою творческую деятельность и профессиональное мастерство, а также поддерживать новые технологии в организации образовательного процесса

В данном сборнике описываются различные методы организации образовательного процесса, формы, элементы педагогических технологий, которые могут пригодиться для проведения учебных занятий.

Работа над методическими материалами позволяет педагогу прояснить профессиональную позицию, структурировать свою деятельность, обобщить и оценить имеющийся опыт, поделиться им, поддержать начинающих коллег и повлиять на учебно-воспитательный процесс.

Кроме того, сборник может быть полезен при подготовке материалов к экспертной оценке (в методический совет, в аттестационную комиссию, на конкурс или фестиваль).

Технологическая карта

учебного занятия по учебной дисциплине профессионального цикла МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема: Процессы приготовления дрожжевого теста и изделий из него

Автор:

*Наталья Геннадьевна Улыбина,
преподаватель высшей
квалификационной категории*

Предмет, группа	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Тема урока, № урока по теме	Процессы приготовления дрожжевого теста и изделий из него, урок № 1 по теме «Процессы приготовления дрожжевого теста и изделий из него», содержание занятия направлено на закрепление и систематизацию знаний, полученных на предыдущих занятиях раздела
ФИО преподавателя	Улыбина Наталья Геннадьевна
Тип урока	закрепление и систематизация теоретических знаний
Используемые педагоги	критического мышления, проблемного обучения, игровая, интерактивная

ческие технологии	
Межпредметные связи	<p>ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>УП 05.01 Учебная практика</p>
Цель урока	Закрепление теоретических знаний процессов приготовления дрожжевого теста и изделий из него
Прогнозируемый результат (знания, умения, навыки; компетенции (знания, умения, практический опыт))	<p>В результате обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – в разработке ассортимента хлебобулочных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие

	<p>технологическим требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 						
Задачи урока	<table border="1"> <tr> <td>обучающие</td><td>– развивающие</td><td>– воспитательные</td></tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> – закрепить и систематизировать знания о процессах приготовления дрожжевого теста и изделий из него; – определить готовность обучаящихся к самостоя- </td><td> <ul style="list-style-type: none"> – способствовать формированию творческого и креативного мышления с помощью элементов проблемного обучения и критиче- </td><td> <ul style="list-style-type: none"> – воспитать у обучающихся дисциплинированность, культуру общения, уверенность в своих силах и друг в друге; прививать ответственность к выполняемой работе; </td></tr> </table>	обучающие	– развивающие	– воспитательные	<ul style="list-style-type: none"> – закрепить и систематизировать знания о процессах приготовления дрожжевого теста и изделий из него; – определить готовность обучаящихся к самостоя- 	<ul style="list-style-type: none"> – способствовать формированию творческого и креативного мышления с помощью элементов проблемного обучения и критиче- 	<ul style="list-style-type: none"> – воспитать у обучающихся дисциплинированность, культуру общения, уверенность в своих силах и друг в друге; прививать ответственность к выполняемой работе;
обучающие	– развивающие	– воспитательные					
<ul style="list-style-type: none"> – закрепить и систематизировать знания о процессах приготовления дрожжевого теста и изделий из него; – определить готовность обучаящихся к самостоя- 	<ul style="list-style-type: none"> – способствовать формированию творческого и креативного мышления с помощью элементов проблемного обучения и критиче- 	<ul style="list-style-type: none"> – воспитать у обучающихся дисциплинированность, культуру общения, уверенность в своих силах и друг в друге; прививать ответственность к выполняемой работе; 					

	<p>тельной работе на занятиях практического обучения (учебной практике)</p>	<p>ского мышления; развить умения устанавливать причинно-следственные связи навыки самостоятельной работы, делать необходимые выводы</p>	<p>– способствовать развитию самооценки и самоанализа, как факторов, побуждающих к самосовершенствованию обучающихся;</p> <p>– воспитать чувствоуважительного отношения друг к другу во время совместной работы на уроке</p>
Оборудование, наглядность, дидактическое оснащение, программное обеспечение	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ноутбук 3 шт 2. Магнитно-маркерная доска; магниты; 3. 1 интерактивная панель; 4. Мягкие табуреты 12 шт; 5. Стол журнальный 1 шт. 6. Учебная мебель <p>Наглядность:</p> <p>Выпеченные хлебобулочные изделия в ассортименте.</p> <p>Дидактическое оснащение: раздаточный материал, презентация к уроку.</p> <p>Программное обеспечение: выход в интернет,</p>		

	interacty.me, ahaslides.com, learningapps.org, spiskin.ru, jamboard.google.com.			
Организационно - деятельностная структура урока Аудитория разделена на зоны работы и коворкинга. В рабочей зоне 3 кластера по 3-6 чел, в зоне коворкинга 10 -18 мягких табурета				
Этап Организационный момент	1	Цель: Проверка обучающихся перед занятием. Создание эмоционального настроя. Мотивация на предстоящую работу.	Длительность этапа: до 6-ти минут	
Деятельность преподавателя	Методические приемы	Средства обучения	Деятельность обучающихся	Формируемые компетенции
Демонстрация видеоролика. Преподаватель приветствует и проверяет присутствующих. Проводит рефлексию	«Фантастическая добавка» , постановка проблем	Видеоролик	Приветствуют друг друга, просматривают видеоролик, настраиваются на работу.	

настроение и эмоционального состояния. Сообщает о том, что это необычное занятие – занятие игра, в конце которого студенты должны будут сформулировать тему и цель урока. Игра состоит из 3-х туров, по окончании каждого				
---	--	--	--	--

будет
дана
подсказ-
ка для
опреде-
ления
темы
занятия.

Приложение 1

Задание 1. Организовать работу бригады по выпуску изделий: ватрушка с творогом на – 200 шт/75г.

В процессе приготовления выяснилось, что мука, поступившая на предприятие, имеет слабую клейковину.

Можно ли эту муку использовать для приготовления дрожжевого теста? Если да, то как вести процесс приготовления теста?

Задание 2. Организовать работу бригады по выпуску изделий – пончиков. Пончики 200 шт/45г. В процессе брожения дрожжевое тесто не подходит. В чем причина? Что нужно предпринять?

Задание 3. Организовать работу бригады по выпуску изделий – кулебяка с капустным фаршем – 15 кг. Во время работы возникает производственная ситуация: изделия, из хорошо выбродившего теста, после выпечки покрыты трещинами, расплывчатые и без рисунка. В чем причина, можно ли было ее предотвратить?

План-конспект

занятия по учебной дисциплине профессионального цикла ОПЦ 02. Основа товароведения

продовольственных товаров

Тема: «Органолептическая оценка шоколада.

*Автор: Роман Олегович Начметдинов,
преподаватель высшей
квалификационной категории*

Тип урока: применения полученных знаний на практике

Вид опроса учащихся: фронтальный, индивидуальный

Форма организации деятельности обучающихся на уроке: работа в группах, индивидуальная

Метод обучения: словесный, практический, наглядный, проблемный, частично-поисковый, интерактивный.

Цель: научится определять качества шоколада при помощи органолептической оценки.

Задачи:

Обучающая:

- Закрепить и обобщить знания о органолептической оценки шоколада;

- Научить студентов использовать полученные знания на практике.

Развивающая:

-Способствовать формированию навыков работы в команде, включая сотрудничество и распределение ролей.;

- Развить навыки самостоятельной работы.

- Развивать способность эффективно использовать современные информационно-коммуникационные технологии в учебной деятельности.

- Укреплять навыки эффективного планирования и организации своей учебной деятельности.

Воспитательная:

- Воспитать у обучающихся дисциплинированность, культуру общения, уверенность в своих силах и друг в друге; прививать ответственность к выполняемой работе;

– Способствовать развитию самооценки и самоанализа, как факторов, побуждающих к самосовершенствованию обучающихся;

– Воспитать чувство уважительного отношения друг к другу во время совместной работы на занятие.

Межпредметные связи:

ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Материально-техническое оснащение занятия:

Оборудование:

- Ноутбуки 3 шт
- Увеличительные стекла 3 шт
- Магнитная доска 1шт
- Маркеры
- Бейджики с ролями

Наглядность: Шоколад различных производителей 9 шт

Дидактическое оснащение: справочный материал, карточки с алгоритмом работы, презентация к уроку.

Программное и техническое обеспечение: интерактивная панель, выход в интернет, гугл-таблицы,

[https://interacty.me/projects/3d2b26f90415708c.](https://interacty.me/projects/3d2b26f90415708c)

Ход занятия

I. Организационная часть

Проверка готовности к работе,
приветствие

На организационном этапе проверяем явку студентов на занятие, готовность к работе.

1 слайд

Преподаватель: здравствуйте, уважаемые студенты! Рад видеть вас всех с хорошим настроением!

Обратите внимание на наше одинокое дерево (на доске прикреплено дерево без листьев). У каждого из вас есть какао бобы разного цвета (лежат на парте). Я попрошу вас взять тот цвет, который соответствует вашему настроению (любого цвета) и помочь нашему дереву покрыться разноцветными какао бобами.

(После того, как обучающиеся прикрепили листочки)

Преподаватель: Дерево покрылось какао бобами, с помощью вас оно окрасилось в разные цвета. Красота дерева зависела от вас, ваших стремлений и ожиданий.

Преподаватель: А красота выполненной работы сегодня на уроке будет зависеть от вас? Надеюсь, что вы приложите максимум старания при выполнении заданий. Желаю вам всем продуктивной работы сегодня на занятие! Итак... За дело!

(сказать к дереву мы вернемся в конце нашего занятия)

II. Актуализация знаний, сообщение темы, целей занятия

2 слайд

Преподаватель: Предлагаю вспомнить, что изучает предмет товароведение продовольственных товаров?

Ответы обучающихся: (Товароведение изучает основополагающие характеристики пищевых продуктов и продовольственного сырья, определяющие их и классификацию, а также факторы, формирующие и обеспечивающие эти характеристики на всех этапах товародвижения.)

Преподаватель: Молодцы, все верно! Про какую группу продовольственных товаров мы говорили на прошлом занятии?

Ответы обучающихся: про кондитерские товары (шоколад, зефир и мармелад)

3 слайд

Преподаватель: перед тем, как перейти к основной части урока, предлагаю вам выполнить задание, чтобы понять о каком кондитерском товаре пойдет сегодня речь.

Преподаватель: у вас на столах лежат листочки в клеточку, ваша задача в течении 3 минут, следуя графическому диктанту, выстроить фрагмент слова. Задание понятно? Время пошло. (обучающиеся при помощи графического диктанта выстраивают фрагменты слова ШО-КО-ЛАД) приложение 1

Преподаватель: Время вышло! Какие фрагменты у вас получились? Прикрепите их на магнитную доску (обучающиеся вывешивают фрагменты на доску)

Преподаватель: Какое слово у нас получилось? (ответы обучающихся: шоколад)

4 слайд

Преподаватель: отлично! Но чтобы узнать какая сегодня будет тема, посмотрим на слайд и попробуем отгадать какое слово зашифровала нейросеть. Как вы думаете, какое слово зашифровано? (ответы обучающихся: органолептическая оценка) приложение 2

5 слайд

Преподаватель: Используя слова, которые у нас получились, а это шоколад и органолептическая оценка, сформулируйте тему урока. (Студенты формулируют свой вариант темы занятия.)

6 слайд

Преподаватель: Тема занятия: «Органолептическая оценка шоколада» Исходя из темы, какую цель мы можем поставить? (ответы обучающихся: научиться определять качества шоколада при помощи органолептической оценки)

7 слайд

Преподаватель: цель нашего занятия: научиться определять качества шоколада при помощи органолептической оценки.

III. Основная часть. Работа в группах

8 слайд

Преподаватель: чтобы наш путь к успеху был эффективнее, вы должны распределить между собой роли, которое находятся у вас на столах. (обучающиеся выбирают понравившиеся роли)

Преподаватель: на слайде и на столах представлены перечень работ для каждого эксперта в группе, прошу ознакомится с ними.

9 слайд

Преподаватель: думаю каждый ознакомился с перечнем работы. Прежде чем перейти к основному заданию, нам необходимо собрать «шоколадную мозаику», она поможет определиться с характеристиками качественного шоколада.

Преподаватель: Я раздам вам карточки, ваша задачи их правильно заполнить. Вы будете работать с молочным, горьким, и белым шоколадом. На выполнения этого задания вам выделяется 3 минуты. Как только вы все заполните, главные эксперты каждой команды презентуют полученный результат, и мы сравниваем с правильным. Если задание понятно, то можно приступать к выполнению. (обучающиеся выполняют задание)

Преподаватель: Время вышло! Проверять правильность выполнения задания, мы будем в интерактивном сервисе «интеректи». Начнем с горького шоколада, презентуйте вашу мозаику. (обучающиеся презентуют мозаику горького шоколада) Спасибо за вашу работу, предлагаю сверить с правильной мозаикой.

Преподаватель: Смотрим на получившуюся мозаику молочного шоколада (обучающиеся презентуют мозаику молочного шоколада) Спасибо за ва-

шу работу, предлагаю сверить с правильной мозаикой.

Преподаватель: настало время посмотреть мозаику белого шоколада (обучающиеся презентуют мозаику белого шоколада) Спасибо за вашу работу, предлагаю сверить с правильной мозаикой.

Преподаватель: Проделанная работа с шоколадной мозаикой будет подсказкой.

Преподаватель: Ребята, буквально на днях мне позвонил мой знакомый. У него случилась беда с поставкой, поставщик, который до этого поставлял ему качественный шоколад для производства кондитерских шедевров отказался работать с ним. И он решил покупать шоколад самостоятельно, но какой шоколад лучше он не знает. Он очень просил, чтобы мы выяснили какой-же шоколад подойдет ему лучше всего! Ну что уважаемые студенты, поможем моему другу? (ответы обучающихся)

Преподаватель: отлично! Главные эксперты, подойдите ко мне, пожалуйста, из черного ящика вытяните по 3 шоколадных плитки.

10 слайд

Преподаватель: Ваша задача, в группах выяснить какой же шоколад будет самым качественным.

Преподаватель: также для помощи на столах у вас есть информационный материал, и не забывайте про «шоколадную мозаику», которые помогут вам определится с качественным шоколадом! На

выполнение этого здания у вас будет 10 минут, если все понятно, то можно приступать к заданию! (обучающиеся выполняют задание и заносят все данные в таблицы в планшетах) приложение 3-4

IV. Оценивание работы в группах

11 слайд

Преподаватель: Итак, задача главного эксперта в каждой группе: выбрать подходящий образец качественного шоколада! Главные эксперты презентуют самый лучший в вашей группе шоколад! Начнем с 1 группы. (обучающиеся презентуют полученный анализ в гугл-таблице)

Преподаватель: Спасибо за предоставленную информацию! Вы выявили 3 лидирующих шоколада. Остался последний эксперимент. Как вы считаете, можно ли в домашних условиях выяснить качественный шоколад или нет? (ответы обучающихся:
1. если зажать шоколад в кулаке на 20 секунд он должен растаять, если не растаял, то какао-масло заменили на что-то другое. 2. Если кусочек шоколада опустить в стакан с молоком, если он утонит, то шоколад натуральный (качественный) если нет, то есть добавки. 3. Шоколад можно заморозить, если он побелел, то настоящий, если нет, то с добавками. 4. Шоколад можно поднести к огню, он должен плавиться, а не гореть. Если плитка загорелась, скорее всего, тёртое какао заменили порошком)

12 слайд

Преподаватель: Все верно! Сейчас мы проведен с каждой шоколадной плиткой определенный опыт, выберите какой опыт вы бы хотели посмотреть (обучающиеся выбирают опыт)

Преподаватель проводит различные опыты по выявлению качественного шоколада.

Преподаватель: Благодаря вашей эффективной работе вы выявили самый качественный из 3-х образцов. Я обязательно передам все рекомендации своему знакомому, и он воспользуется ими.

V. Подведение итогов. Рефлексия

13 слайд

Преподаватель: Вы проделали большую работу по выявлению качественного шоколада, сейчас необходимо оценить друг друга. С критериями вы можете ознакомится на слайде. Приложение 5
(обучающиеся выставляют баллы)

Преподаватель: Я также буду вас оценивать по данным критериям.

Преподаватель подсчитывает результаты и выставляет оценку

Критерии оценки:	
Кол-во баллов	Оценка
6-5	5 (отлично)
4-3	4 (хорошо)
2-1	3 (удовлетворительно)
0	2 (неудовлетворительно)

Преподаватель: Наше занятие подошло к завершению. Скажите, чему вы сегодня научились? (ответы обучающихся мы сегодня научились определять качества шоколада при помощи органолептической оценки)

Преподаватель: Все верно! Органолептическая оценка качества продуктов позволяет быстро и просто определить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры и технологии приготовления. Этот метод также важен для оценки качества товаров в торговле, так как он влияет на выбор потребителей и формирует их спрос.

Преподаватель: В начале занятия, мы помогли нашему дереву заиграть разными цветами, соответствующими вашему настроению. Как вы видите у нас есть второе такое-же дерево, и я снова прошу взять какао боб того цвета, который соответствует вашему настроению. (обучающиеся вывешивают какаю бобы)

14 слайд

Преподаватель: На экране представлены характеристики цветов, давайте обсудим ваш выбор. (обсуждение выбранных цветов)

Преподаватель: Спасибо за вашу обратную связь!

15 слайд

Преподаватель: Завершить наше занятие хочу словами знаменитого шеф-повара Ферран Адрия: «Творить – значит не копировать или подражать. Кулинария – это язык, с помощью которого можно передать гармонию, счастье, красоту, сложность, поэзию, волшебство, юмор, провокацию, культуру – в общем, все, из чего складывается наша жизнь.». Спасибо

вам за замечательную командную работу и проделаный труд. Благодаря вамшим совместным усилиям мы достигли впечатляющих результатов, до новых встреч!

Приложение 1

1 группа

1) 1 клетка по диагонали вправо вверх, 3 клетки вверх, 1 клетка по диагонали вправо вверх, 2 клетки вправо, 5 клеток вниз, 1 клетка влево, 4 клетки вверх, 1 клетка влево, 3 клетки вниз, 1 клетка по диагонали влево вниз, 1 клетка влево.

2) 4 клетки вверх, 1 клетка по диагонали вправо вверх, 1 клетка вправо, 1 клетка по диагонали вправо вниз, 4 клетки вниз, 1 клетка влево, 2 клетки вверх, 1 клетка влево, 2 клетки вниз, 1 клетка влево.

3) 2 клетки вверх, 1 клетка вправо, 3 клетки вверх, 3 клетки вправо, 3 клетки вниз, 1 клетка вправо, 2 клетки вниз, 1 клетка влево, 1 клетка вверх, 3 клетки влево, 1 клетка вниз, 1 клетка влево

2 группа

1) 1 клетка по диагонали влево вверх, 3 клетки вверх, 1 клетка вправо, 3 клетки вниз, 1 клетка вправо, 3 клетки вверх, 1 клетка вправо, 3 клетки вниз, 1 клетка вправо, 3 клетки вверх, 1 клетка вправо, 3 клетки вниз, 1 клетка по диагонали влево вниз, 3 клетки влево.

2) 1 клетка по диагонали влево вверх, 3 клетки вверх, 1 клетка по диагонали вправо вверх, 2 клетки вправо, 1 клетка по диагонали вправо вниз, 3

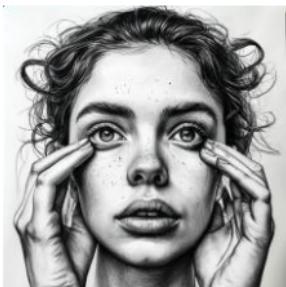
клетки вниз, 1 клетка по диагонали влево вниз, 2 клетки влево.

3 группа

1) 5 клеток вверх, 1 клетка вправо, 2 клетки вниз, 2 клетки по диагонали вправо вверх, 1 клетка вниз, 1 клетка по диагонали влево вниз, 1 клетка по диагонали вправо вниз, 2 клетки вниз, 1 клетка влево, 2 клетки вверх, 1 клетка по диагонали влево вверх, 3 клетки вниз, 1 клетка влево.

2) 1 клетка по диагонали влево вверх, 3 клетки вверх, 1 клетка по диагонали вправо вверх, 2 клетки вправо, 1 клетка по диагонали вправо вниз, 3 клетки вниз, 1 клетка по диагонали влево вниз, 2 клетки влево.

Приложение 2



План-конспект

занятия по учебной дисциплине профессионального цикла «Основы проектной деятельности» Тема:
«Введение. Проект. Особенности и структура проекта»

*Автор: Юлия Александровна Коробова,
преподаватель первой
квалификационной категории*

ТИП УРОКА: вводный, комбинированный.

ВИД УРОКА: открытие новых знаний.

ТЕХНОЛОГИИ: интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные и технологии критического мышления.

ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

-фронтальная;

-в постоянных парах (группах).

ПРИЕМЫ ОБУЧЕНИЯ:

-рассказ, объяснение с демонстрацией наглядных пособий,

-обсуждение с элементами самостоятельной работы,

-проблемный.

ЦЕЛЬ УРОКА: формирование представлений о понятии «проект», изучение структуры и важных составляющих проекта, формирование умения

видеть и формулировать проблему.

ЗАДАЧИ УРОКА

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ:

- Познакомить с понятием «проект», «проектная деятельность», «проблема проекта».
- Изучить способ формулирования проблемы проекта.
- Выявить главное и восстановить правильную последовательность структуры проекта.

РАЗВИВАЮЩИЕ ЗАДАЧИ:

- Создать условия для развития умения правильно обобщать данные и делать выводы.
- Способствовать развитию логического мышления.

ВОСПИТАТЕЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ:

- Развитие навыков сотрудничества со сверстниками, умений не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.
- Создать условия для воспитания чувства гуманизма и любви к родному краю.

ОБОРУДОВАНИЕ: компьютер, проектор, доска (интерактивная доска), раздаточный материал.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ занятия: 35 минут.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Винник, В. К., Основы проектной деятельности: учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва: КноРус, 2024. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11066-9. URL: <https://book.ru/books/952901> —

Текст: электронный

2. Скворцова, М. А., Обеспечение проектной деятельности (в сфере ИТ) (с практикумом):

3. учебное пособие / М.А. Скворцова, Н.В. Акамова, И.В. Драгунова. — Москва: КНОРУС, 2025. — 208 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-406-14113-7 URL: <https://book.ru/books/956322>— Текст: электронный

4. Кунилова, О.В Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие / О.В. Кунилова. — Москва: КНОРУС, 2025. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование) — ISBN 978-5-406-14232-5 URL <https://book.ru/books/956936>— Текст: электронный

5. Основы проектной деятельности (для технических специальностей) :

6. учебник / А.А. Черепахин, Т.В. Петрова, И.С. Петухов, Н.В. Кашири-на. — Москва: КНОРУС, 2024. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12878-7 URL <https://book.ru/books/953391>— Текст: электронный\|

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственные профессиональные и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессио-

нальной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ХРОНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ

1. Организационный момент
2. Целевая установка. Притча
3. Вступительное слово преподавателя
4. Запись темы урока
5. План урока
6. Цели и задачи урока
7. Объяснение нового материала
8. Закрепление изученного материала
9. Рефлексия

ХОД ЗАНЯТИЯ

Этап учебного занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
Организационный момент	Приветствует учеников, проверяет их готовность к уроку. -Добрый день, меня зовут Коробова Юлия Александровна. Я преподаватель курса «Основы	Приветствуют учителя, проверяют свою готовность к уроку.

	<p>проектной деятельности». Попрошу старосту группы написать на листочке фамилии отсутствующих учеников.</p> <p>- Наш курс рассчитан на 32 учебных часа. Это и теоретические и практические занятия.</p> <p>- Учебник к нашему курсу вы можете найти на платформе Book.</p>	
Мотивация к учебно-познавательной деятельности	<p>Знакомит учащихся с текстом притчи. Контролирует устные ответы обучающихся.</p> <p>- Я подготовила для вас притчу. Послушайте и</p>	<p>Знакомятся с притчей. Определяют мораль.</p> <p>Примерный ответ учащихся:</p> <p>- Не бойся полагаться на себя, на свою интуи-</p>

	<p>попробуйте определить её мораль.</p> <p>ПРИТЧА О ЗАМКЕ ОДНАЖДЫ ЦАРЬ РЕШИЛ</p> <p>выбрать из своих придворных первого помощника.</p> <p>Он подвёл всех к огромному дверному замку и сказал: " Кто откроет, тот и будет первым помощником".</p> <p>Никто не притронулся даже к замку. Лишь один Визирь подошёл и толкнул замок, который легко открылся.</p> <p>Он не был закрыт на ключ. На что царь сказал:</p> <p>"Ты получишь</p>	<p>цию и делать попытку снова и снова! Это касается всего!</p>
--	--	--

	<p>эту должность, потому что полагается не только на то, что видишь и слышишь, но и надеешься, на собственные силы и не боишься сделать попытку!"</p> <p>- Пусть мораль этой притчи послужит девизом нашего курса.</p>	
Определение темы и цели урока	<p>Корректирует ответы учащихся. Помогает сформулировать тему и цели.</p> <p>- Чтобы определить тему нашего урока, предлагаю вам решить шифровку. Так мы определим ключевое слово в теме нашего</p>	<p>Отвечают на вопросы. С помощью учителя формулируют тему и цель урока.</p> <p>Проверяют свои предположения с помощью слайдов.</p> <p>Делают запись в тетради.</p>

	<p>урока. (ВВЕДЕНИЕ)</p> <p>- Как вы думаете, что предстоит изучить на этом уроке. Какая тема нашего урока?</p> <p>- Проверим ваши предположения.</p> <p>Тема нашего урока: Введение. Проект. Особенности и структура проекта. Запишите тему к себе в тетрадь.</p> <p>- Попробуйте сформулировать цель, зная тему урока.</p> <p>- Проверим. Цель: изучить понятие «Проект». Познакомится с особенностями и структурой проекта.</p>	
--	--	--

	<p>- Познакомьтесь с планом урока на слайде.</p>	
Актуализация знаний	<p>Организует беседу с учащимися.</p> <p>- Какие проекты, реализуемые в нашей стране или округе, вы знаете? Приведите примеры.</p> <p>- Как вы думаете, проекты и проектная деятельность появились относительно недавно?</p>	<p>Отвечают на вопросы. Применяют полученные ранее учебные знания и жизненный опыт.</p>
Изучение нового	<p>Организует изучение новой информации о понятии.</p> <p>- На самом деле история возникновения проектной деятельности берёт своё начало с древних</p>	<p>Изучают развитие проектной деятельности с помощью слайда и рассказа учителя.</p>

	<p>времён. Ещё в древнем Египте при постройке пирамид необходимо было рас считать количество материалов, рабов, сроки выполнения и спланировать результат.</p> <p>- А в наши дни проектная деятельность преобразовалась настолько, что появился специальный документ Agile Манифест, который помогает создавать продукты программного обеспечения, которые действительно будут нужны пользователям, быстрее реагиро-</p>	<p>Отвечают на вопрос учителя. Примерные ответы : (изучение чего-либо, постройка дома и т.д.)</p> <p>Высказывают свои предположения.</p> <p>Запись в тетради:</p> <p>Проект- это мероприятие, которое направлено на обретение нового продукта или услуги и выполняемое при ограничен-</p>
--	--	---

	<p>вать на любые изменения и повышать эффективность работы.</p> <p>Организует беседу с учащимися.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Как вы думаете, что можно назвать проектом? - Какое определение у слова проект? <p>- Слово «проект» в переводе с латинского – «брошенный вперед») толкуется в словарях как «план, замысел, текст или чертеж чего-либо, предваряющий его создание». Это прототип, прообраз</p>	<p>ных ресурсах.</p> <p>Высказывают предположения. Запись в тетради:</p> <p>Проектная деятельность-это универсальная деятельность, направленная на достижение запланированного результата, разработку или создание уникального продукта</p> <p>Изучают информацию о проблеме про-</p>
--	--	---

	<p>какого-либо объекта.</p> <p>-Запишите определение понятия «проект» к себе в тетради.</p> <p>- Проект имеет определённые признаки. (Понятная цель, ограниченные ресурсы, уникальность результата или условий, определённые сроки начала и конца)</p> <p>Слайд 11.</p> <p>- Повторим, что называют проектом?</p> <p>-Тогда скажите, что называют проектной деятельностью? За-</p>	<p>екта с помощью учителя.</p>
--	--	--------------------------------

	<p>пишите определение.</p> <p>Организует изучение информации о понятии.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ни один проект невозможно реализовать без проблемы. Каждый проект решает какую-либо проблему. - Что такое проблема проекта рассмотрим на слайде. Примеры проблемы. - Для своих проектов мы можете найти проблему в следующих источниках. 	
Физминутка	Организует выполнение упражнений.	Выполняют упражнения.

	<p>-Встанем на ноги. Выполним упражнения для глаз, отдохнём от экрана.</p>	
Закрепление изученного, самостоятельная работа	<p>Организует работу на индивидуальных карточках.</p> <p>-Потренируемся определять проблему проекта на примере проектов, реализуемых в нашем посёлке.</p> <p>- Посмотрите на слайд. Знакомы ли вам эти проекты? В чём их суть?</p> <p>- На столе у каждого лежат индивидуальные карточки. Сформулируйте проблему каждого проекта.</p> <p>Организует про-</p>	<p>Выполняют задание на индивидуальных карточках.</p> <p>Устно проверяют правильность выполнения задания.</p> <p>Формулируют свою проблему.</p>

	<p>верку. Устно опрашивает учащихся.</p> <p>Организует индивидуальную работу.</p> <p>-А как же определить проблему для себя? Ответить на этот вопрос сходу очень трудно. Я предлагаю вам такой способ. (на слайде упражнение 5 проблем)</p> <p>Потренируйтесь в формулировании проблем.</p> <p>-Прочитайте, что у вас получилось.</p>	
Изучение нового	<p>Организует беседу.</p> <p>- Существует множество разновидностей</p>	<p>Выполняют групповое задание.</p> <p>Проверяют с помощью слай-</p>

	<p>проектов, но их объединяет примерно одинаковая структура.</p> <p>Организует групповую работу.</p> <p>-Предлагаю вам объединиться в две группы и с помощью карточек определить, что входит в структуру проекта и расположить их в правильном порядке.</p> <p>Организует проверку со слайдом.</p> <p>- Проверим ваши результаты с помощью слайда. И запишем структуру проекта в тетрадь.</p>	<p>да.</p> <p>Запись в тетради:</p>
--	---	-------------------------------------

Итог урока	<p>Организует опрос.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Напомните, что называют проектом? -Какие признаки проекта вы запомнили? -Без чего не может существовать проект? 	<p>Отвечают на вопросы учителя.</p> <p>Примерные ответы:</p>
Рефлексия	<p>Организует работу с карточками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Завершите предложения, оцените свою работу на уроке. было интересно... было трудно... я выполнял задания... я понял, что... теперь я могу... 	<p>Записывают предложения на фигурной карточке.</p>

План-конспект

занятия по учебной дисциплине профессионального цикла «Экологические основы природопользования».

Тема: «Классификация отходов»

*Автор: Надежда Владимировна Вострецова,
преподаватель высшей
квалификационной категории*

Введение

В современном обществе вопросы экологии и рационального природопользования остаются одними из самых обсуждаемых и актуальных. Для развития и воспитания будущих строителей важно прививать экологическую сознательность, как для граждан Российской Федерации, так и для будущих специалистов своего дела. Любая технология, в том числе и строительная, является отходным производством. Для того чтобы разобраться, как строительное производство может повлиять на окружающую среду, нужно владеть вопросами классификации отходов, причинах их появления и способах утилизации.

В процессе преподавания дисциплины «Экологические основы природопользования» замечено, что не все обучающиеся понимают значимость обсуждающих тем. Некоторые студенты высказы-

вают либо нейтральное отношение к экологическим проблемам, либо считают, что сами не могут ничего изменить в сложившейся экологической ситуации. Большая часть обучающихся проявляет интерес и вступают в беседы по обсуждению проблем и какой вклад в улучшение экологической обстановки и возрастанию экологической сознательности они могут внести.

Целью разработки является повышение экологической сознательности обучающихся, как граждан РФ и будущих строителей.

Для достижения цели необходимо объяснить ситуационную проблему, сложившуюся в современном мире, рассказать про зарубежный опыт работы над проблемой и предложить студентам подумать над вариантами решения проблемы в нашей стране, в регионе и городском поселении.

При подготовке к занятиям используются разнообразные источники, начиная с природоохранного законодательства, заканчивая статьями в научных изданиях и данными экологических сайтов.

Цели занятия:

- 1.Образовательная: способствовать формированию знаний о классах отходов и способов их утилизации.
- 2.Развивающая: способствовать формированию навыков распределения бытовых отходов по фракциям; стимулировать познавательную активность

обучающихся; способствовать формированию ОК.04 организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.

3. Воспитательная: продолжить формирование самостоятельности, внимания и памяти; способствовать формированию бережного отношения к природе; способствовать формированию ОК. 07 соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.

Метапредметные связи:

1. Познавательные: делать выводы на основе полученной информации.

2. Регулятивные: умение оценивать важность поставленного вопроса.

3. Коммуникативные: умение воспринимать информацию на слух.

Продолжительность занятия - 45 минут.

Междисциплинарные связи – химия (токсичные химические вещества и соединения, разложение органических веществ), биология (природные экосистемы и урбанизация).

Количество учащихся-по списочному составу 24 обучающихся.

Тип занятия – изучение нового материала.

Вид занятия – лекция, практическое занятие.

Форма организации обучающихся – индивидуальная, фронтальная, групповая.

Технологии и методы обучения – ИКТ – технология (использование компьютера и программы), наглядный (презентация), словесный (разъяснение, беседа), частично-поисковый (рефлексия), проблемный.

Учебно-наглядные пособия: презентация.

ТСО: компьютер, проектор.

Сценарий занятия

1. Организационный момент -1 минута
2. Мотивация -2 минуты
3. Изучение нового материала - 35 минут
4. Рефлексия -5 минуты
5. Домашнее задание – 2 минуты.

Содержание учебного материала

1. Организационный момент.

Приветствие. Проверка присутствующих и готовности к занятию.

2. Мотивация .

Преподаватель: Продолжаем наши занятия по учебной дисциплине экологические основы природопользования.

Посмотрите на иллюстрации на доске, как вы думаете, о чем мы сегодня будем говорить? (ответы обучающихся).

Тема нашего занятия «Классификация отходов».

С развитием человечества постепенно про-исходило развитие технологий. Любая технология производства-автомобильная, металлургическая, швейная, пищевая, строительная сопровождается отходами производства. Будущим строителям важны знания об отходах производства и потребления для лучшего понимания технологических процессов.

Зачем же нам говорить об отходах? Ведь отходы -это нечто неприятное, плохо пахнущее, неинтересное, отчего хочется поскорее избавиться, выбросив его.

Как вы думаете, здесь существует какая-то экологическая проблема? Какая? (ответы обучающихся).

Эпиграф: Главной целью прогрессивной технологии является нахождение способа производства полезного из отбросов (Д. И. Менделеев).

Цели и задачи:

- Расширить знания о видах ТБО;
- Изучить классификацию и классы опасности отходов;
- Способствовать воспитанию бережного отношения к окружающей среде, бережливости и экономности;

- Формирование основ экологической грамотности и культуры обучающихся, знакомство с принципами раздельного сбора мусора.
- Развивать творческие способности обучающихся, умение устанавливать причинно-следственные связи.

3. Изучение нового материала.

Преподаватель: Давайте с Вами подумаем, от каких источников образуются отходы? (ответы обучающихся).

Отходы образуются в основном из следующих источников:

- Склады для хранения сырья.
- Производства, в результате которых появляются остаточные материалы.
- Строительные участки.
- Сломанная техника.
- Отходы энергетики и электротехники, которые трудно утилизировать.
- Объекты, обеспечивающие жизнедеятельность людей.

Преподаватель:

В статье 1 Федерального закона от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» отходы – это вещества или предметы, которые образованы в процессе производства, выполнения работ, оказания услуг или в процессе потребления, которые удаляются, предназначены для

удаления или подлежат удалению в соответствии с законом [2.1].

В зависимости от источника отходы делятся на две основные группы: отходы производства и потребления. Первые представляют собой остатки сырья, которое использовалось для изготовления новых продуктов и по каким-либо причинам утрастило свои свойства в частичной или полной мере.

Согласно Приказа Минприроды России от 11.06.2021 № 399 все отходы разделяются на 5 категорий от 1 до 5 понижается степень опасности [2.2].

Классификация отходов

1. По источнику образования:

- отходы производства (промышленные);
- отходы потребления (бытовые);

2. По происхождению:

- органические;
- минеральные;
- химические;
- коммунальные;

3. По агрегатному состоянию:

- газообразные;
- жидкое;
- твёрдые;
- условно твёрдые (пастообразные).

4. По возможности переработки:

- используемые;
- неиспользуемые;

5. По классу опасности:

- опасные;
- неопасные.

Утилизируемые отходы перерабатывают на месте их образования или на других предприятиях, имеющих соответствующую технологию. Некоторые не утилизируемые отходы в силу потери потребительских свойств настоящее время не могут найти применения в современном производстве. Эти отходы захоранивают, если они не представляют опасности для окружающей среды.

Классы опасности отходов

- первый класс (чрезвычайно опасные): содержащие ртуть и её соединения- окружающая среда непоправимо повреждена. Нет восстановительного периода.
- второй класс (высокоопасные): содержащие хлористую медь, соединения свинца- окружающая среда повреждена сильно. Восстановительный период не менее 30 лет.

- третий класс (умеренно опасные): оксиды свинца, хлорид никеля-окружающая среда повреждена. Восстановительный период не менее 10 лет.
 - четвёртый класс (малоопасные): содержащие сульфат магния, фосфаты, соединения цинка-окружающая среда повреждена. Восстановительный период не менее 3 лет.
- пятый класс (практически неопасные): бытовые отходы (опилки, скорлупа яиц, зола, керамика, бумага, пищевые отходы и т.п.)- окружающая среда почти не повреждена.

Для укрепления полученных знаний прошу пройти по куар-коду и решить кроссворд.

<https://learningapps.org/watch?v=pri95v4jj24>



Экологическая проблема отходов- это международная проблема. Она существует во всех странах, но каждая нация подходит к ее разрешению по-своему. У кого-то это получается менее, а у кого-то более эффективно.

Зарубежный опыт в сфере управления отходами представляет собой богатую палитру стратегий и технологий, которые могут быть адаптированы для повышения эффективности переработки и сокращения объемов мусора. Ведущие страны, такие как Швеция, Германия и Япония, продемонстрировали инновационные подходы, способные служить примером.

Швеция, например, выработала систему, ориентированную на внедрение замкнутых циклов переработки, где почти весь объем отходов утилизируется одним из трех способов: переработка, сжигание с использованием тепла и генерацией электроэнергии, и компостирование. Благодаря этому стратегическому подходу, страна с гордостью заявляет, что лишь 1% своих отходов отправляется на свалки.

В Германии система «платишь за то, что выбрасываешь» стимулирует граждан к осознанному потреблению и последующей сортировке отходов, обеспечивая высокий уровень переработки.

Япония внедрила продвинутые технологии сжигания, которые минимизируют выбросы и позволяют извлекать энергию из неисправимых отходов. Такой опыт может стать основой для разработки эффективных моделей управления отходами в других странах, способствуя устойчивому развитию и сохранению окружающей среды.

Ежегодно в России образуется более 260 м³ по объёму или 50 млн тонн по массе твёрдых коммунальных отходов и их количество постоянно увеличивается.

Какие пути решения этой проблемы? (ответы обучающихся).

1. Раздельный сбор отходов.
2. Мусоросжигание.
3. Компостирование.
4. Переработка и утилизация.

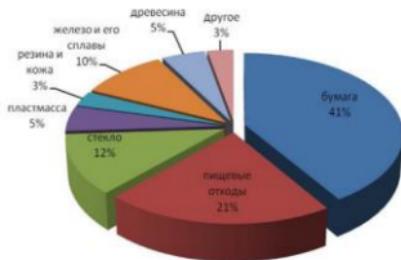
Давайте немного поиграем. (игра «Экология и мы»). Вам необходимо отсортировать отходы. Для этого Вам предоставлены контейнеры и карточки с отходами. К каждому контейнеру прикреплены четкие указания о том, какие материалы следует помещать, чтобы обеспечить правильную переработку. Ваша задача - внимательно изучить карточки и определить, к какому из контейнеров относится каждый вид отходов.

После сортировки мы проведем проверку, чтобы удостовериться в правильности ваших решений. Ошибки в выборе контейнера могут повлиять на качество переработки и обработку мусора. Помните, что правильная сортировка отходов- это шаг к охране окружающей среды и заботе о будущем нашей планеты. Будьте внимательны и ответственно подходите к этой задаче!



Статистика образования отходов.

По данным Росприроднадзора, в России к началу этого года общий объем накопленных промышленных и бытовых отходов составил -51 МЛРД 75 МЛН ТОНН



А Вы стараетесь уменьшить количество бытовых отходов? Расскажите, как? (ответы обучающихся и гостей)

4. Рефлексия-2 минуты

Преподаватель: Предлагаю Вам каждому закончить любое из предложений на выбор: Сегодня я узнал... После сегодняшнего урока я задумался ...

5. Домашнее задание-1 минута

Доклад на теме «Отходы строительного производства».

6. Итоговый этап

<https://app.onlinetestpad.com/surveys/hyzpoi44nnvim/questions>



Преподаватель: Всем спасибо за урок. Хорошего дня и крепкого здоровья. До свидания.

Заключение

Экологическая сознательность должна стать основой образования будущих специалистов в сфере строительства. Важно понять, что каждая технология влечёт за собой образование отходов, и это касается не только производственных процес-

сов, но и жизненного цикла зданий. Современные строительные практики должны учитывать влияние на экологию на всех этапах -от проектирования до демонтажа.

Классификация отходов играет ключевую роль в управлении ими. Разделение строительных материалов на перерабатываемые и неперерабатываемые позволяет минимизировать негативное воздействие на природу. К сожалению, не все технологии способны эффективно осуществлять утилизацию, и это приводит к накоплению отходов на свалках.

Оптимизация строительных процессов, использование экологически чистых материалов и внедрение технологий по замкнутому циклу становятся необходимыми шагами к устойчивому развитию. Будущие строители должны быть готовы к этому вызову и осознавать свою ответственность перед природой, активно участвуя в разработке и применении рациональных методов, направленных на снижение экологического следа своей деятельности. Экологическая грамотность в строительстве-это не просто тренд, а необходимость для сохранения планеты для будущих поколений.

Список литературы

1. Основные источники:

1.1. Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования : учебник для среднего

профессионального образования / О. Е. Астафьев, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 376 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15994-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/523597>.

2. Электронно-информационные ресурсы:

2.1. Федеральный закон "Об отходах производства и потребления" от 24.06.1998 № 89-ФЗ
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_19109/

2.2. Приказ Минприроды России от 11.06.2021 № 399 (ред. от 04.04.2023) "Об утверждении требований при обращении с группами однородных отходов I - V классов опасности
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_402074/

План-конспект

занятия по учебной дисциплине профессионального цикла МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема: «Приготовление горячих блюд из рубленого мяса»

*Автор:
Дарья Михайловна Мещерякова,
преподаватель первой
квалификационной категории*

Пояснительная записка

Методическая разработка урока по учебной дисциплине МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок входящей в ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по теме Приготовление горячих блюд из рубленого мяса, разработана для проведения урока в группах по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

При проведении урока использована методика обучения, ориентированного на действие – методика проблемно - поисковых задач, что позволяет развивать самостоятельность, толерантность.

Формировать знания по технологии приготовления пищи.

В методической разработке представлен: титульный лист, пояснительная записка, план урока, список литературы, приложения.

Использование данного материала на уроке, позволяет обучать умению производить расчеты сырья, осуществлять контроль качества, способствует развитию внимания, памяти, мышления, воображения.

2. Основная часть

2.1 Структура урока:

Тема: Приготовление горячих блюд из творога.

I.Организационный момент (1 мин.)

II. Сообщение темы и целей урока (4мин.)

III. Актуализация опорных знаний студентов (5 мин.)

IV. Изучения нового материала (27 мин.)

V. Обобщение и систематизация изученного материала (5 мин.)

VI. Итоговая часть урока (3мин).

2.2 План-конспект урока

МДК 02.02: Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема: Приготовление горячих блюд из рубленого мяса.

Тип урока: комбинированный урок

Вид урока: лекция, беседа, исследование.

Цели урока:

обучающая – Изучить общие правила, ассортимент, технологию приготовления, расчет сырья и правила подачи горячих блюд из рубленого;

показать значение правил подбора гарниров и соусов для блюд из рубленого мяса.

развивающая – Способствовать развитию у обучающихся образного, логического и технологического мышления.

воспитательная – Воспитывать чувство уверенности в себе, культуры труда, желание прочно овладевать новыми знаниями, связанными с дальнейшим совершенствованием профессионального мастерства, прививать интерес к выбранной профессии развивать мотивацию успеха.

Методы обучения: словесный, наглядный, практический.

Задачи урока:

расширить знания студентов по теме «Приготовление горячих блюд из рубленого мяса»;

создать условия, максимально приближенные к реальным условия работы повара;

обратить внимание студентов на изучение технологического процесса приготовление горячих

блюд из рубленого мяса и производить расчеты сырая.

ознакомить студентов с правилами, требованиями к качеству, условиями и сроками хранения блюд из рубленого мяса;

расширить знания о современных способах тепловой обработки горячих блюд из рубленого мяса.

Оснащение урока:

проектор, экран;
карточки-задания
маркеры.

Межпредметные связи:

Основы микробиологии физиологии питания, санитарии и гигиены;

Основы калькуляции и учета;

Основы товароведения продовольственных товаров;

Техническое оснащение, и организация рабочего места.

МКД 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Ожидаемые результаты учебных достижений студентами:

уметь:

проверять органолептическим способом качество блюд, приготовленных из рубленого мяса;

производить расчеты сырья;
выбирать производственный инвентарь и оборудование;
использовать различные технологии приготовления горячих блюд из рубленого мяса;
оценивать качество готовых блюд.
знать:
классификацию горячих блюд из мяса, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд из рубленого мяса;
правила выбора основных продуктов при приготовлении горячих блюд из рубленого мяса;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из рубленого мяса;
правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рубленого мяса;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Формируемые компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

OK.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

OK.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

OK.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Ход урока

I. Организационный момент (1 минут)

Добрый день, дорогие студенты, уважаемые гости.

II. Формулировка темы (4 минут)

Чтобы узнать тему урока нужно разгадать головоломку

<https://learningapps.org/watch?v=p0zgubxkj25>

Правильно, Тема нашего урока: Приготовление горячих блюд из рубленого мяса.

Цель урока: Изучить технологию приготовления, горячих блюд из рубленого мяса, закрепить

практические умения по расчету количества продуктов.

Задачи сегодняшнего урока:

Изучить технологический процесс и основные этапы приготовления горячих блюд из рубленого мяса.

Рассмотреть ассортимент горячих блюд из рубленого мяса.

Произвести расчет сырья для горячих блюд из рубленого мяса.

Ознакомиться с правилами, требованиями к качеству, условиями и сроками хранения блюд из рубленого мяса.

Рассмотреть современные способах тепловой обработки горячих блюд из рубленого мяса.

Интересные факты о мясе.

Перед тем как мы продолжим дальше наш урок, хотелось бы вам рассказать интересные факты о мясе.

1. Говядину принято считать одним из наиболее важных источников железа. Чтобы в организм попало необходимое количество данного вещества, человеку нужно скушать 100 г мяса или же 600 г шпината.

2. Жидкость, которая выделяется из стейка при неполной прожарке, - это не кровь, а миоглобин.

3. Оригинальный способ приготовления мяса изобрели воины-гунны. Они его хранили под седлом, в результате чего из него вытекала лишняя жидкость. Сам продукт в свою очередь, пропитывался лошадиным потом. Его воины считали готовым к употреблению.

4. Наиболее дорогостоящие считаются бифштексы, приготовленные в Японии из мяса коров Вагиу. Животные проживают в экологически чистой среде и питаются только полезной для их организма пищей. Коров натирают саке и поят вином. Их жизнь лишена стрессов, в результате чего мясо обладает высочайшим качеством.

III. Актуализация опорных знаний. (5 м)

А, сейчас давайте повторим материал предыдущего урока, а именно классификацию горячих блюд из мяса.

Классификация кулинарной продукции из мяса основана на способах тепловой обработки: варке, жарке, тушении, запекании. Сегодня нас интересуют жареные мясные блюда. Они делятся на жареные мясные блюда крупными кусками, натуральными кусками, натуральными панированными кусками, мелкими кусками и блюда из рубленого мяса.

На парте расположены листочки с название жареных горячих блюд из мяса, ваша задача распределить блюда по группам.

Сверим с эталоном ответа.

IV. Изучение материала. Формирование новых понятий и способов действия (27 мин.)

В рамках сегодняшней темы мы изучим с вами «Технологию приготовление горячих блюд из рубленого мяса».

Давайте поговорим о основных этапах приготовление горячих блюд из рубленого мяса.

Основным сырьем для производства рубленых изделий является котлетное мясо, шейная часть, пашина, покромка, а также обрезки, получаемые при разделке и обвалке мяса. Зачищенное мясо нарезают на кусочки, соединяют со шпиком, пропускают через мясорубку с двойной решеткой, добавляют воду или молоко, соль, перец и все хорошо перемешивают.

Подготовленный фарш разделяют по весу и придают определенную форму в зависимости от полуфабриката. Панируют и обжаривают на разогретой сковороде с жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу. Потери при жарке изделий составляет 30%.

Выполняя первое практическое задание, вы изучите технологию приготовления Шницель натуральный рубленый.

У вас на столах лежать карточки зеленого цвет с технологией приготовление шницеля натурального рубленного, изучите их и составьте схему

приготовления «Шницель натуральный рубленный». На карточке необходимо написать Фамилию, Имя. На выполнение первого практического задания у вас будет 8 минут.

Приложение 1.

Шницель натуральный рубленный

Технология приготовления:

Мясо свинины зачищают, нарезают на кусочки, соединяют со шпиком, пропускают через мясорубку, добавляют воду или молоко, соль, перец и все хорошо перемешивают. Подготовленный фарш разделяют в виде овально-приплюснутой формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят. Шницель отпускают с гарниром.

Вы хорошо справились.

Второе практическое задание произвести расчет сырья для шницеля натурального на 10,15, 30, 50 порций. Расчеты производим на карточках оранжевого цвета. На выполнение второго практического задания у вас будет 10 минут.

Не забываем подписывать карточки.

Наименование сырья	1 порция, гр	10 порций, кг	15порций, кг	30 порций, кг	50 порций, кг
--------------------	--------------	---------------	--------------	---------------	---------------

брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	
--------	-------	--------	-------	--------	--

нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
-------	--------	-------	--------	-------	--

Котлетное мясо

Свинина	95	81			
---------	----	----	--	--	--

Жир-сырец					
Свиной	11	11			
Вода	7	7			
Яйцо	40	40			
Сухари панировочные		12	12		
Готовый полуфабрикат			103		

Жир животный топленый пищевой		6	6	
Жареный шницель		75		
Эталон ответов.				
Наименование сырья	1 порция, гр	10 порций,		
кг	15порций, кг	30 порций, кг	50 порций,	
кг брутто	нетто	брутто	нетто	брутто-
нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Котлетное мясо				
Свинина	95	81	0,950	0,810
	1,425	1,215	2,850	2,430
		4,050		4,750
Жир-сырец				
Свиной	11	0,110	0,110	0,165
	0,165	0,330	0,330	0,550
Вода	7	0,077	0,077	0,105
	0,105	0,210	0,210	0,350
Яйцо	40	0,400	0,400	0,600
	0,600	1,200	1,200	2,000

Сухари панировочные	12 0,120 0,180 0,600	12 0,180 0,360 0,600	0,120 0,360
Готовый полуфабрикат		103 1,545	3,090
	1,030 5,150		
Жир животный топленый пищевой	6 0,060 0,090 0,180	6 0,090 0,180	
Жареный шницель	75 0,750 3,750	1,125	2,250

Вы правильно произвели расчеты сырья.

Третье практическое задание - определить требования к качеству и сроки хранения горячего блюда «Шницель натуральный рубленый». Вам нужно пройти по QR-Code и выполнить задание. На выполнение третьего практического задания у вас будет 5 минут.

<https://learningapps.org/watch?v=pzf78n3zt25>

Вы успешно справились с третьим практическим заданием.

На данном уроке мы подробно изучили технологию приготовления горячего блюдо " Шницель натуральный рубленый ", где способ тепловой обработки - это обжаривание и доведение до готовности в жарочном шкафу, но есть современные способах

тепловой обработки, применяемые в приготовлении горячих блюд из мяса.

У вас было домашнее задание. Найти информацию о современных способах тепловой обработки для горячих блюд из мяса. Кто сможет рассказать?

V. Обобщение и систематизация изученного материала (5 минут):

Мы с вами изучили тему приготовления горячих блюд из рубленого мяса. Для закрепления знаний проведем тестирования

Вы удачно прошли тестирование.

VI. Итоговая часть занятия (3 минуты):
РЕФЛЕКСИЯ.

Сегодня на уроке вы ознакомились с основными этапами приготовления горячих блюд из рубленого мяса, ассортиментом горячих блюд из рубленого мяса, произвели расчеты сырья, ознакомились с современными способами тепловой обработки блюд.

Давайте подведем итоги нашего урока. У каждого на столах есть листки с мишенью. Мишень разделена на четыре сектора. Ваша задача оценить свою деятельность на уроке по каждому сектору. Ставим метки в сектор соответственно оценке результата: чем ближе к центру мишени, тем ближе к пятерке, на краях мишени оценка ближе к нулю.

Спасибо за работу.

Список используемых источников:

1. Литература: Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: МарТ, 2015
2. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К°, 2017.
3. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. - М.: Деловая литература, 2018.
4. Тимофеева, В.А. Товароведение промышленных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 480 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 448-449.
 1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
 2. Весь общепит России
<http://www.pitportal.ru>
 3. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru>
 4. Znanius.com pr13 DFMB4n4 Абонент № 46509- электронная библиотека.

Приложение 1

Шницель натуральный рубленный

Технология приготовления:

Мясо свинины зачищают, нарезают на кусочки, соединяют со шпиком, пропускают через мясорубку, добавляют воду или молоко, соль, перец и все хорошо перемешивают. Подготовленный фарш разделяют в виде овально-приплюснутой формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят. Шницель отпускают с гарниром.

Приложение2

Произвести расчет сырья для шницеля натурального на 10,15, 30, 50 порций.

Наимено- вание сырья	1 пор- ция,гр	10 пор- ций	15 пор- ций	3 0	50 пор- ций
Котлет- ное мясо Свинина	95	81			
Жир- сырец Свиной	11	11			
Вода	7	7			
Яйцо	40	40			
Сухари паниро- вочные	12	12			
Готовый		10			

полуфабрикат		3							
Жир животный топленый пищевой	6	6							
Жареный шницель		75							

План-конспект

занятия по учебной дисциплине профессионального цикла МДК.04.01 Теоретические и методические основы взаимодействия воспитателя с родителями (лицами их замещающие) детей и сотрудниками ДОО. 44.02.01 «Дошкольное образование»

Автор:

Светлана Валерьевна

Мартемьянова, преподаватель

План-конспект

Тема: «Содержание и формы взаимодействия дошкольной организации с семьёй» .

Тип занятия: изучение нового материала повторение изученного

Вид занятия: комбинированное занятие. (теория практика).

Цель занятия: повторить со студентами содержание и формами взаимодействия дошкольной организации с семьёй, раскрыть их роль в обеспечении гармоничного развития и воспитания детей.

Задачи:

Образовательные:

1. Обсудить роль педагогов и родителей в совместной деятельности по развитию ребёнка.

2. Повторить со студентами традиционные и современные подходы к взаимодействию до-

школьного образовательного учреждения с семьями воспитанников.

3. Проанализировать правила построения эффективного общения

4. Закрепить полученные знания в практических заданиях.

Развивающие:

1. Развивать умение слушать, выражать свои мысли и работать в группе.

Воспитательные:

1. Воспитывать уважение к роли семьи и педагогов в воспитании ребёнка.

2. Формировать положительное отношение к совместной деятельности для поддержки развития ребёнка.

Методы работы педагога:

- словесные (лекция, беседа, обсуждение результатов, работа в группах);

- наглядные (демонстрация мультимедийной презентации);

- практические (анализ информации внесение результатов в таблицу)

Оборудование: учебные места по числу обучающихся, оборудование для демонстрации наглядности, мультимедийная презентация, раздаточный материал для практической работы (карточки с кейсами).

Структура занятия

1. Организационный момент (5 мин)
2. Изучение нового материала (10 минут)
3. Практическая работа. (20)
4. Подведение итогов занятия. Рефлексия (10 минут)

Ход занятия

1. Организационный момент

Педагог: Добрый день уважаемые студенты!

Я очень рада видеть вас и тема нашей сегодняшней встречи Содержание и формы взаимодействия дошкольной организации с семьей. Попробуйте предположить цель нашей встречи! (варранты ответов)

Педагог: повторить содержание и формы взаимодействия дошкольной организации с семьёй, раскрыть их роль в обеспечении гармоничного развития и воспитания детей.

Педагог: начать встречу хочу с упражнения «Дерево достижений» Упражнение «Дерево достижений»

Педагог: обратите внимание на наше однокое дерево. Каждый из вас может выбрать листочек разного цвета. Я попрошу вас взять один из них (любого цвета) и помочь нашему дереву покрыться разноцветной листвой.

Педагог: А сейчас я вам расскажу значение каждого цвета.

Тех, кто выбрал зеленый лист, ожидает успех на сегодняшнем занятии.

Те, кто выбрал красный, — желают общаться.

Желтый — проявят активность.

Синий — будут настойчивы.

Педагог: вывод: посмотрите наше дерево разноцветно, а это значит (проводится небольшой анализ по цветам листков)

Педагог: помните, что красота дерева зависит от вас, ваших стремлений, ожиданий, достижений.

2. Теоретическая часть (10 минут)

Педагог: А сейчас немного теории.

Представьте себе.... Утром мамы и папы приводят детей в детский сад, вежливо говорят: «Здравствуйте!» – и уходят. Целый день дети проводят в детском саду: играют, гуляют, занимаются... А вечером приходят родители и, сказав: «До свидания!», уводят ребяташек домой.

Педагоги и родители не общаются, не обсуждают успехи детей, не выясняют, чем живет ребенок, что его интересует, радует, огорчает.

А если вдруг возникают вопросы, то родители могут сказать, что было анкетирование и мы там обо всем рассказали. А педагоги ответят им так: «Ведь есть же информационные стенды. Прочитайте, там все сказано!»

Согласитесь, картина получилась безраздостная ... И хочется сказать, что такое просто невозможно.

У педагогов и родителей есть единые задачи: сделать все, чтобы дети росли счастливыми, активными, здоровыми, чтобы они стали гармонически развитыми личностями.

Все мы знаем, что полноценное воспитание дошкольника происходит в условиях одновременного влияния семьи и дошкольного учреждения. Поэтому, наша основная задача сделать так, чтобы родители стали нашими активными помощниками и единомышленниками. В детском саду педагогам и родителям важно быть партнерами, союзниками в деле образования и воспитания, понимать друг друга, говорить на одном языке, идти в одном направлении. Иначе невозможно гармоничное развитие ребенка, его полноценная социализация.

Педагог: Давайте с вами вспомним какие формы взаимодействия с семьей есть?

(традиционные и не традиционные)

Педагог: до начала занятия вы разделись на две группы. Сейчас вам нужно распределить формы взаимодействия на традиционные и на инновационные. Первая команда выбирают нетрадиционные, а вторая традиционные (студенты все формы располагают на ватмане) после завершения вы должны аргументировать свои ответы. (с места)

Традиционные: беседы, посещение семьи ребенка, дни открытых дверей, родительские собрания, консультации, выставки, индивидуальные планы взаимодействия с каждым родителем, анкетирование, информационные стенды в здании и на территории, совместные проекты с родителями, «Книга отзывов и предложений».

Нетрадиционные формы: сайт детского сада, проведение акций, почта доверия, мастер-класс, «Круглый стол» с родителями, презентации, выпуски семейных газет и плакатов, проведение тренинга и деловой игры, брошюры, листовки и буклеты, выставка семейных реликвий, мобильные приложения или чат-боты для оперативной связи с родителями и информирования о событиях, «Клуб родителей» для обмена опытом и поддержки, организация волонтерских программ для помощи в организации мероприятий, видеоконференции для консультаций и обсуждений, видеоролики и фотоотчеты о жизни группы и мероприятиях система «родительские советы», тематические дни.

Педагог делает вывод.

Педагог: Повышение воспитателями родительской компетентности возможно через традиционные и нетрадиционные формы взаимодействия. Взаимодействие способствует гармоничному развитию ребёнка, а совместная деятельность повышает эффективность воспитания.

Педагог: хорошо!

Педагог: при планировании формы взаимодействия с родителями необходимо помнить:

(на слайде)

Человек усваивает

10% того, что слышит,

50% того, что видит,

70% того, что сам проговаривает,

90% того, что сам делает.

(на слайде)

Существует китайская поговорка:

“Расскажи мне – и я забуду

Покажи мне – и я запомню

Вовлеки меня – и я пойму и чему-то научусь”

Педагог: Скажите пожалуйста во время взаимодействия педагога и родителей, что происходит?

Студенты: общение.

Педагог: Давайте с вами вспомним «Правила построения эффективного общения».

Педагог: Общаюсь с родителями, нужно помнить, что в общении существуют свои закономерности. Основа отношения к нам человека закладывается в первые 15 секунд! Для того чтобы благополучно пройти через «минное поле» этих первых секунд, необходимо применить «Правило трех плюсов» (чтобы расположить к себе собеседника нужно дать ему как минимум три психологических плюса).

Студенты: Самые универсальные – это:

1. Улыбка,
2. Имя собеседника
3. Комplимент.

Педагог: для того, чтобы люди хотели с нами общаться, мы сами должны демонстрировать свою готовность общаться с ними.

Педагог: существуют определенные приемы установления хорошего контакта с собеседником. (Педагог проигрывает каждый прием с разным студентов)

(На слайде)

1. Одновременно с улыбкой, необходим доброжелательный, внимательный взгляд (контакт глаз). Но не следует "сверлить" собеседника взглядом.

2. Короткая дистанция и удобное расположение (от 50см до 1,5м). Такая дистанция характерна для беседы близких знакомых, друзей, поэтому собеседник подсознательно настраивается нас выслушать и помочь, благодаря этой дистанции мы воспринимаемся им "ближе". Но нельзя переступать "границы" личного пространства собеседника!

3. Необходимо убрать барьеры "увеличивающие", в нашем восприятии, расстояние в общении (стол, книга, лист бумаги в руках).

4. Использовать по ходу разговора открытые жесты, не скрещивать перед собой руки и ноги.

5. Всем своим видом поддерживать состояние безопасности и комфорта (отсутствие напряженности в позе, резких движений, сжатых кулаков, взгляд исподлобья, вызывающая интонация в голосе).

6. Использовать прием присоединения, т. е. найти общее «Я»: «Я сама такая же», «У меня тоже самое». Как можно реже употреблять местоимение «Вы»: «Вы сделайте то - то!», «Вы должны это». Чаще говорить: «Мы все заинтересованы, что бы наши дети были здоровы, умели, знали». Вот самые основные правила установления хорошего личностного контакта и построения эффективного взаимодействия с родителями.

Педагог: Правила построения эффективного общения, мы с вами вспомнили. И можем сказать, что: основные принципы сотрудничества это у нас:

- Уважение и доверие.
- Открытость, честность и индивидуальный подход.

3. Практическая часть (20 минут)

Педагог: настало время перейти к практической части. Вы разделены на пары. Каждая из пар выбирает один лепесток ромашки, на котором предложен кейс. В течении 10 минут обсуждаете возможные действия, предлагаете формы взаимодействия, и потом вы демонстрируете ситуацию решён-

ного кейса, то есть, вам нужно проиграть данную ситуацию (один из студентов играет роль родителей, а второй воспитателя)

Самостоятельная работа студентов (кейсы для работы в приложении)

Проигрывание ситуаций.

Во время проигрывания ситуаций обращать внимание не только на правильность решения проблемы, но и на приемы установления хорошего контакта

Педагог: хорошо, спасибо большое! (педагог подводит итог по кейсам)

Педагог: Разобрав наши с вами ситуации, можно сделать вывод, что основными аспектами взаимодействия являются

(на слайде)

1. Информационная поддержка
2. Совместное планирование
3. Родительские собрания и мероприятия
4. Психологическая поддержка
5. Использование современных технологий

Педагог: Скажите пожалуйста у всех ли педагогов получилось эффективное общение с родителями? Все ли педагоги применяли приемы установления хорошего контакта?

- Ответы студентов

Педагог: спасибо!

Педагог: Эффективное взаимодействие дошкольной организации с семьей — залог успешного развития ребенка. Постоянное сотрудничество, открытость и взаимное уважение создают условия для гармоничного воспитания и обучения малышей, способствуют укреплению семейных ценностей и развитию сообщества в целом.

4. Подведение итогов занятия. Рефлексия

(Дерево тэгов на столе лежат разноцветные листья)

Педагог: Ребята хочу попросить вас взять еще один листочек при этом напоминаю, что зеленый лист, ожидает успех на сегодняшнем занятии.

красный, — желают общаться.

Желтый — проявят активность.

Синий — будут настойчивы

Педагог: на выбранных листочках предлагаю написать впечатления о сегодняшнем занятии и прикрепить к первому вашему листку.

Педагог подводить итог: В начале занятия вы выбирали определенный цвет листка и сейчас вы выбирали ключевые понятия (ожидание совпало с реальностью)

В завершении нашей встречи я оставляю вам на память приемы установления хорошего контакта с собеседником

Хорошо! Спасибо вам за работу!

Приложение

Кейсы для обсуждения и (ромашка)

Кейс1: Родители обеспокоены тем, что их ребенок часто капризничает и плохо ест. Они просят консультацию у воспитателя.

Вопрос: Какие шаги можно предпринять для эффективного взаимодействия и помочи семье?

Кейс2: на родительском собрании родители выражают недовольство тем, что в группе мало мероприятий для семей.

Вопрос: Какие формы взаимодействия можно использовать для вовлечения семей в жизнь ДОУ?

Кейс4: В группе запланирована тематическая неделя «Здоровье и спорт».

Вопрос: Какие формы взаимодействия можно использовать для организации совместных мероприятий?

Кейс5: Воспитатель заметил, что у ребёнка есть трудности в социализации. Родители не знают, как помочь. Задача: Следующие действия воспитателя!

Ответ:

Воспитатель предлагает организовать консультацию с психологом или логопедом.

Как правильно организовать взаимодействие и донести информацию до родителей

Кейс 6:

Описание: В группе наблюдается снижение активности родителей в жизни детского сада, родители редко приходят на родительские собрания и не делятся информацией о развитии ребенка дома. Педагогам сложно понять реальные потребности детей.

Задача: Действия воспитателя?

Ответ:

Разработать план мероприятий по улучшению коммуникации и вовлеченности родителей.

Кейс 8:

Описание: В группе есть дети из семей, где родители не участвуют в жизни детского сада, что мешает полноценному развитию ребенка.

Задача: Действия воспитателя?

Ответ:

Разработать программу привлечения семей к совместной деятельности и воспитанию.

Кейс 9:

Описание: В дошкольной организации планируют внедрить электронные платформы для обмена информацией с родителями. Не все родители активно используют эти ресурсы.

Задача: Действия воспитателя?

Ответ:

Предложить меры по повышению эффективности использования цифровых технологий в коммуникации.

Кейс 10

Описание: В группе есть ребенок с особенностями развития, и его семья нуждается в особой поддержке.

Задача: Действия воспитателя?

Ответ:

Задача: Педагоги должны наладить тесное взаимодействие с родителями для обеспечения комфортных условий. Разработать план взаимодействия и поддержки семьи.

Информационные источники

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации Приказ от 21 марта 2025 г. № 136н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования».

План-конспект

занятия по учебной дисциплине профессионального цикла ОП.02 «Основы агрономии» по специальности 35.05.05 «Агрономия»

Автор:

*Екатерина Владимировна Бакланова,
мастер производственного обучения
первой квалификационной категории*

Тема занятия: «Понятие о севообороте, повторных, бессменных и промежуточных культурах»

Цель урока:

Формирование теоретической базы студентов по основам организации рационального земледелия, ознакомление с понятием севооборота, изучением особенностей возделывания сельскохозяйственных культур разных типов.

Задачи урока:

Формирование понимания роли правильно-го чередования растений на полях.

Изучение видов севооборотов и принципов их составления.

Ознакомление с понятиями повторных, бессменных и промежуточных культур.

Развитие умения анализировать целесообразность размещения культур в пространстве и времени.

Тип урока:

Комбинированный (лекция + обсуждение).

Методы обучения:
Объяснительно-демонстрационный метод,
эвристический метод, самостоятельная работа учащихся.

Основные понятия:
Севооборот
Повторные культуры
Бессменные культуры
Промежуточные культуры
Чередование культур
Полевые культуры
Пропашные культуры
Травопольные системы

Структура урока:

I. Организационная часть (2 минуты)
Приветствие, проверка присутствующих,
объявление цели и структуры занятия.

II. Актуализация ранее полученных знаний (5 минут)

Вопросы студентам по пройденному материалу:

Что такое агротехника?
Какие существуют типы почв?
Как влияют условия почвы на урожайность?

III. Объяснение нового материала (28 минут):

1. Понятие севооборота (5 минут)
Определение термина «севооборот».

Запись в тетрадях: Севооборот – научно обоснованное чередование культур на поле, способствующее повышению плодородия земли, снижению риска заболеваний и вредителей.

Пример объяснения: Правильное использование полей позволяет избежать истощения почвы, накопления болезней и паразитов, улучшает структуру грунта и повышает продуктивность сельского хозяйства.

2. Классификация севооборотов (5 минут)

Виды севооборотов:

полевые,

кормовые,

специальные (овощные, плодосменные),

почвозащитные.

Примеры схем: — зернопропашной (зерновые → пропашные); — травянозерновой (бобово-злаковые травы → озимая пшеница).

Обсуждение примеров, иллюстраций севооборотов.

3. Повторные и бессменные культуры (7 минут)

Определения и характеристики:

Повторные культуры — однолетние растения, выращиваемые повторно на одном участке два-три сезона подряд (например, картофель).

Бессменные культуры — многолетние растения, растущие на одной площади продолжительное время (лесополосы, луга).

Рассмотрение преимуществ и недостатков каждой группы.

4. Промежуточные культуры (7 минут)

Описание типа промежуточных культур и их назначения:

подсевные,

пожнивные,

поукосные.

Разбор ситуаций эффективного использования промежуточных посевов (озимые рапс, горох, люцерна).

IV. Закрепление новых знаний (5 минут)

Самостоятельная работа: заполнение таблицы характеристик основных групп культур.

Группа	Пример культуры	Преимущества
--------	-----------------	--------------

Повторные	Картофель	Повышение урожая
-----------	-----------	------------------

Бессменные	Люцерна	Улучшение структуры почвы
------------	---------	---------------------------

Промежуточные	Рапс	Использование свободного периода
---------------	------	----------------------------------

Проверка правильности заполнения таблицы преподавателем.

V. Подведение итогов (3 минуты)

Краткое резюме изложенного материала.

Выставление оценок.

VI. Домашнее задание (2 минуты)

Подготовить реферат по одной выбранной культуре, применяя знания о принципах её включения в систему севооборота.

Материально-техническое обеспечение:

Доска, маркеры, раздаточный материал (таблицы, схемы), учебники, презентации.

Оценочные средства:

Самостоятельная работа с таблицей;

Устные ответы на вопросы преподавателя;

Рефераты по заданиям домашнего задания.

Информационные источники:

Агрохимия и агрофизика / Б.А. Доспехов //
Москва : Колос, 2024 г.;

Основы растениеводства / И.П. Овчинников //
Санкт-Петербург : Просвещение, 2025 г.

Сборник методических разработок
по учебным дисциплинам
профессионального профиля
БУ «Междуреченский
агропромышленный колледж»
2025 год

Подписано в печать: 26.11.2025 г.

Формат 60*90 1-16

Усл.печ.л 12,5

Издательство:

бюджетное учреждение профессионального
образования Ханты-Мансийского автономного
округа – Югры
«Междуреченский
агропромышленный колледж»

Российская Федерация, 628200,
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра,
Кондинский район,
поселок городского типа Междуреченский,
улица Центральная, дом 54.